

いわくらしやすい109の理由

多数のご応募ありがとうございました！

～9月末日で応募を締め切りました～



平成 28 年 12 月 1 日の市制記念日を契機に、岩倉市の暮らしやすさ、魅力を再発見し、市の総合的な暮らしやすさを市内外に発信するために募集を始めた、“いわくらしやすい 109 の理由” の応募期間が 9 月 30 日に終了しました。1,300 件を超えるたくさんのご応募をいただき、ありがとうございました。

全体としては、イメージ調査で示された岩倉市の評価、「医院や駅、バス停までの距離の近さ」、「買い物の便利さ」、「交通の利便性」、「自然に恵まれているまち」、「市内のイベントが活発」等を裏付けるような意見が多くあがっています。

また、市域が狭いことを、「短所」と考えず、コンパクトなまちを、「長所」と捉えている市民が多いことも分かりました。

今後は、応募いただいた“いわくらしやすい 109 の理由” から 89 個を選定し、順次発表していきます。その後、すでに公表している 20 個の理由とあわせて「109 の理由」のコンセプトブックの制作やホームページへの掲載を予定しています。

応募ありがと～
今後の“いわくらしやすい”に期待イワ



健康いわくら 21～プラス 1 品、野菜料理の提案～

☆岩倉市食の健康づくり推進員が作成した「季節の野菜料理プラス一品集」を保健センターで配布しています。



簡単！！

旬の美味しい野菜レシピ (秋の野菜編)

健康課健康支援グループ (保健センター内 ☎37-3511)

焼き上がりの熱々が、一番美味しいです！



秋なすのグラタン



材 料	2 人分	
秋なす (2本)	160g	
A) タレ	白みそ	大さじ 1
	マヨネーズ	大さじ 1
	砂糖	小さじ 1
溶けるチーズ	適量	
青ねぎ	お好み	

(大葉にしてもおいしい)
(みそは好みのもので)

※1人分の野菜の分量 (80g)

作り方

- ①秋なすを縦に半分に切り、水にさらし (1～2分) アクを取り水気をふき取ります。
- ②A) の材料を混ぜ合わせタレを作ります。
- ③①のなすにラップをかけ、電子レンジ (600W) で4分加熱します。全体に熱が通り柔らかくなったら、なすの表面に②のタレを塗り、この上に溶けるチーズをのせます。オーブントースターで表面に焼き色が付くまで焼きます (5分前後)。好みに青ねぎを散らします。